

## Julia Monastrell

### Geschmack |

Zeigt im Glas ein klares Rubinrot. Elegante, facettenreiche Nase, in der die Rebsortenaromen (Brombeere, Johannisbeere) und die sanften Röstnoten der französischen Eiche dominieren. Dazu gesellen sich Himbeeren, Holunder und Zedernholz. Zeigt am Gaumen eine frische Säure und einen gut strukturierten Körper, vollmundig und rund. Langer Abgang, in dem sich die Aromen der Nase wiederholen. Servieren Sie ihn zu delikaten Nudelgerichten, einer selbstgemachten Pizza, gebratenem Geflügel und der gut gewürzten asiatischen Küche.

### Rebsorten |

Monastrell (100 %)

### Fassreife |

18 Monate Barriques aus französischer Eiche

### Analysedaten |

Alkohol: 14,50 % | Säure: 5,30 g/l |

Restzucker: 1,20 g/l

### Passt zu ... |

Geflügel: Gebraten

Gerichte: Asiatische Gerichte

Pasta/Nudeln: mit hellen Saucen, Spaghetti

Bolognese

Pizza: Pikant, Vegetarisch

